

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ice cream merupakan salah satu jenis makanan penutup dalam bentuk beku. *Ice cream* adalah jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan adonan *ice cream* atau dan campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula dengan atau tanpa bahan makanan lain dan bahan makanan yang diijinkan (SNI, 1995). Komposisi *ice cream* terdiri dari susu, pemanis (gula), penstabil, pengemulsi, dan perasa. Bahan-bahan ini dicampur, dipasteurisasi dan dihomogenisasi sebelum dibekukan. Komposisi *ice cream* umum adalah produk yang mengandung minimal 10% lemak susu, 20% total padatan susu, pemanis yang aman dan cocok serta penstabil, flavour, dan produk turunan susu (Marshall dan Arbuckle, 2000).

Prospek penjualan *ice cream* di pasaran Indonesia cukup menjanjikan dan pemasaran *ice cream* saat ini telah menjangkau seluruh kalangan masyarakat. Susu skim dipilih sebagai bahan baku karena dapat menghasilkan *ice cream* yang rendah lemak hewani sehingga baik untuk kesehatan. Susu skim merupakan produk susu yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses dengan UHT (*Ultra High Temperature*). Menurut Brewer *et al.*, (1999), susu skim adalah susu yang telah mengalami pengurangan kandungan lemak dengan alat yang disebut separator, sehingga susu ini memiliki kandungan lemak yang sangat rendah. Kandungan gizi 100 gram susu skim yaitu energi 36 kkal, protein 3,5 gram, lemak 0,1 gram, dan karbohidrat 5,1 gram (DKBM, 2009). Potensi gizi yang dimiliki susu skim yakni kandungan lemak yang rendah, diharapkan dapat menghasilkan produk *ice cream* rendah lemak hewani. Peran susu skim dalam proses

pembuatan *ice cream* yakni sebagai bahan kering tanpa lemak. Fungsi dari bahan kering tanpa lemak tersebut untuk meningkatkan kadar padatan di dalam *ice cream* sehingga lebih kental (Padaga, 2005).

Bentuk perusahaan unit pengolahan *ice cream* adalah perusahaan perorangan, perusahaan perorangan adalah suatu perusahaan yang dimiliki perseorangan (individu atau milik keluarga) dan dikelola secara sederhana. Keuntungan dari bentuk perusahaan perorangan adalah seluruh keuntungan menjadi milik pribadi, rahasia perusahaan terjamin, biaya organisasi rendah karena tergolong sederhana, serta proses manajemennya relatif fleksibel (Sumarni dan John, 1999). Struktur organisasi yang diterapkan pada unit pengolahan *ice cream* ini adalah struktur organisasi lini (garis), sehingga wewenang dan tanggung jawab pimpinan kepada bawahan menurut garis vertikal. Unit pengolahan *ice cream* ini melibatkan tujuh orang pekerja, yaitu satu orang direktur, satu orang di bagian keuangan, dua orang di bagian produksi, dua orang penjaga toko, dan satu orang di bagian pengiriman.

Industri ini memulai proses produksinya pada pukul 07.00 hingga pukul 16.00 WIB dan pembukaan toko pada pukul 09.00 hingga pukul 17.00 WIB (7 jam kerja dan 1 jam istirahat). Pendirian unit pengolahan *ice cream* direncanakan dapat memproduksi 50 liter *ice cream* per hari. Industri ini didirikan dengan modal pribadi tanpa pinjaman pada bank. Sasaran pasar yang dituju adalah kalangan menengah ke bawah di daerah Surabaya, terutama di wilayah Surabaya timur. Pendirian industri *ice cream* direncanakan dibangun di atas lahan seluas 300 m² dengan luas bangunan 240 m² yang terletak di Jalan Baruk Utara NB IX No. 256, Kecamatan Rungkut, Kabupaten Surabaya, Jawa Tmur. Alasan penentuan lokasi di Surabaya. terutama di wilayah timur karena belum terlalu banyak yang membuka usaha *ice cream* sehingga tidak banyak saingan dan kota

Surabaya memiliki cuaca yang cenderung panas, selain itu juga kota Surabaya merupakan kota yang padat penduduk sehingga mudah dalam mencari karyawan. Daerah Jalan Baruk Utara terletak di dekat jalan utama sehingga mempermudah transportasi dalam pengiriman bahan baku dan pembantu, selain itu juga mempermudah transportasi bagi karyawan.

Perencanaan unit pengolahan *ice cream* ini perlu dikaji kelayakannya dari segi teknis maupun ekonomis. Segi teknis yang perlu diperhatikan adalah pemilihan bahan baku dan bahan pembantu, pemilihan alat dan mesin, tenaga kerja, upah, utilitas, pemasaran serta lokasi pabrik. Segi ekonomi yang perlu diperhatikan yaitu analisa ekonomi yang digunakan untuk menilai kelayakan suatu industri.

1.2. Tujuan

Perencanaan unit pengolahan *ice cream* berbahan baku susu skim dengan kapasitas 50 liter/hari bertujuan untuk mengevaluasi kelayakannya berdasarkan aspek teknis maupun ekonomis.